

CASCINA RADICE

BARBERA PIEMONTE DOC APPASSIMENTO - VOLÉ



Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2023

Restzucker g/l: 9,0

Säuregehalt g/l: 6,0

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Agliano und Moasca (Provinz Asti)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach der Spätlese, klassische Maischgärung der Trauben für 14-18 Tage

Ausbau: Kurze Eichenholzfasslagerung, danach Verfeinerung für 6-8 Monate inahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Intensiv und fruchtig

Geschmack: Weich, ausgewogen, vollmundig, mit edlen Tanninen

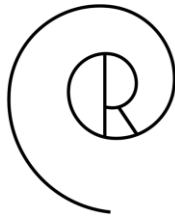
SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu würzigen Gerichten, gegrilltem Fleisch und Aufschnitt.
Serviertemperatur 16-18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

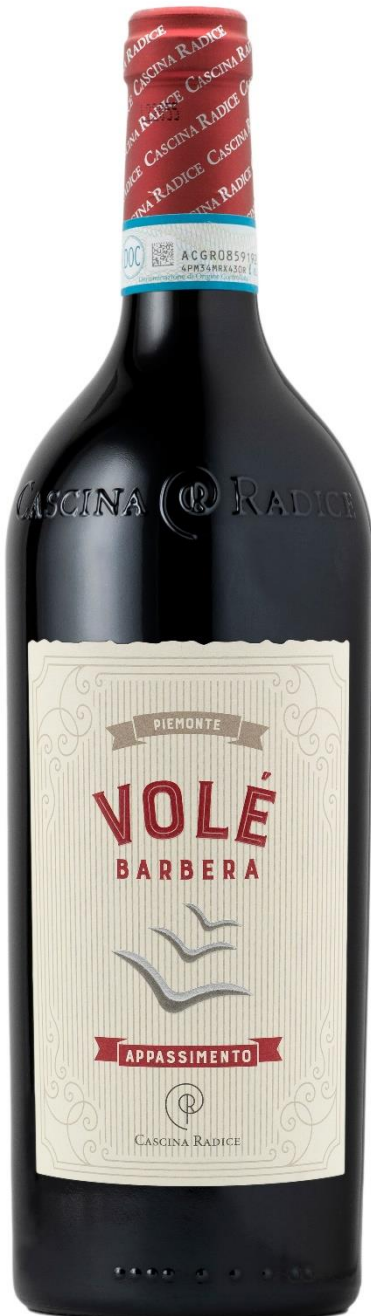
Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121



CASCINA RADICE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V02010A
GTIN-13 Flasche	8017868001140
GTIN-13 Karton	8017868001157
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	19
Kartons/Palette	95
Kg/Karton	9,95
Kg/Palette	965

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 16.07.2024

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121